



2007
新年号
NAGOYAKA

発行所/〒745-1132 山口県周南市大字湯野4278-1 湯野せいわ会病院 tel.0834-83-3300 編集者/広報委員会

湯野の散歩

017



新年明けましておめでとうございます！
今年もどうぞ宜しくお願い致します。
昨年は暖かな日が続き、季節を間違えた梅や桜の花がちらほら咲いているようです。

地域連携を目指して 専門性を追求したい

副理事長・白川雲将が語る『2007年湯野せいわ会病院』

平 成13年より事務長に就任していましたが、平成18年4月より副理事長となりました。湯野せいわ会病院は、昨年の平成18年7月24日付で(財)日本医療機能評価機構より『病院機能評価』の認定を受けました。現在、全国約9000件の病院のうち約2200件が取得するほど資格の認知度が上がっています。当院では、患者様やご家族の信頼はもちろん、院

内職員の業務改善を目的として、早期の取得に取り組みしました。近年は、法の改正等で医療は大きく変わりつつあります。当院では看護師、理学療法士などの充実を考え、患者様を受け入れる体制を整えていくとともに、今後は地域連携の体制も整えたいと考えております。そのためにも将来



的に『緩和ケア病棟』開設をすすめるなど、独自の専門性を持った病院にしたいと考えております。

患者様が楽しまれた 院内クリスマス会

昨 年の12月15日(金)にリハビリ室で、10時と14時30分の2回に分けて毎年恒例のクリスマス会を行いました。



職員はサンタクロースに仮装して、患者様といっしょに懐かしい歌謡曲を歌い、アップテンポの曲に合わせて体操をしました。体を動かしてお腹がすいた後は、患者様が一番楽しみにしているおやつ



の時間。特別に用意されたショートケーキに満足していただけた様子でした。最後に職員による「よさこい」が披露され、サンタさんよりプレゼントがありました。

火の元に用心！ 消防訓練を行いました

昨 年の12月6日(水)に自衛消防訓練

を行いました。出火元は病院内厨房炊事場という設定で、職員が患者様役や救急班に分かれて、本番さながらの訓練を行いました。寝たきりの患者様を想定し、担架を使い、救助を行ったり、非難誘導をスムーズに行う訓練や鎮火確認作業など、いざ行ってみるとその難し



さに気づかされます。この訓練で学んだことを忘れず活かし、職員一同、一層火の元に気をつけたいと思いました。

グループホーム 和み

歌って元気！

先日、入居者様たちとカラオケに出かけました。最初はマイクを持たれると「恥ずかしい」となかなか歌われなかった入居者様たち。しかし、懐かしいメロディが流れると、自然と嬉しそうに口ずさんでおられました。



オススメ料理

(menu.17) かぼちゃ団子のけんちん汁

- 【材料4人分】
かぼちゃ ……150g
ごぼう ……10cm
玉ねぎ ……小1/2個
白菜 ……1枚
にんじん ……50g
もめん豆腐 ……1/2丁
豚薄切り肉 ……150g
きぬさや ……12枚
片栗粉 ……大さじ3~4
塩 ……少々
だし汁 ……5カップ
サラダ油 ……大さじ1
薄口しょうゆ ……小さじ1.5
塩 ……大さじ1
こしょう ……少々
- 【作り方】
1. かぼちゃは適当な大きさに切ってから、種とわたをスプーンでかき取り皮をむく。蒸気の立った蒸器で蒸し、熱いうちに木べらでつぶす。
2. 1に片栗粉と塩を混ぜて、1.2等分し、団子状に形をつくり、熱湯でゆでる。
3. にんじん、白菜は短冊切り、豆腐は色紙切りにする。
4. ごぼうはささがき、玉ねぎは2つ切りにして、5ミリの厚さにスライスする。きぬさやは筋を取っておく。
5. 豚肉は細切りにし、さつと湯通しする。
6. クッキングヒーターを強にして、鍋にサラダ油を熱し、にんじん、白菜、ごぼう、玉ねぎを入れ炒める。
7. 6にだし汁を入れて煮立て、豚肉を加え、しょうゆ、みりん、塩で調味し、仕上げに豆腐、きぬさや、かぼちゃ団子を入れて、ヒーターを切り、余熱で一煮して器に盛りこしょうをかけていただく。

1・2月のイベント情報

- 1/6[土] ……お誕生日会
- 20[土] ……下尾周男作品展・尾崎正章常設展(周南市郷土美術資料館)
- 2/3[土] ……お誕生日会

編集後記

平 成17年9月第一刊を発行して以来新年号で第17刊を迎える事が出来ました。当初は初めての企画という事で大変でしたが皆様の御協力のおかげでここまで来ることが出来ました。これからもより良い紙面を作つて行きたいと思っておりますので引き続き御協力を宜しくお願い致します。